

BOLO BARBIE DE CREME INDIANO

INGREDIENTES

MASSA:

- Massa:6 ovos (separando as gemas)
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento
- 1 xícara de leite quente
- 2 colheres de chocolate sem açúcar (opcional)

RECHEIO DE CREME INDIANO:

- Recheio de creme indiano:2 latas de leite condensado
- 4 gemas de ovos
- 1 colher de margarina se sal
- canela(a gosto)
- cravo(a gosto)

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

- Recheio:Colocar em fogo baixo, o leite condensado e os outros ingredientes.
- Deixar cozinhar em fogo baixo até dar um ponto de brigadeiro.

MONTAGEM:

- Montagem:Parta o bolo frio em duas partes.
- Coloque o recheio em uma das metades.
- Cubra com a outra parte.
- Decore a gosto com chantilly.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37890-bolo-barbie-de-creme-indiano.html>